



関西支部 8/31「第101回醗酵学懇話会」報告

2012年8月31日、サントリー京都ビール工場にて日本生物工学会関西支部主催の第101回醗酵学懇話会が開催されました。当日は残暑の厳しい暑さの中、学生20名を含むおよそ80名の方にご参加いただきました。この場をお借りして会場を快くご提供いただいたサントリーホールディングスの皆様、演者の先生方、参加者の皆様、ならびに、関係者各位にお礼申し上げます。

まず、京都大学大学院農学研究科応用生命科学専攻の小川順先生に「持続的社會と健やかな生活のための微生物機能開発—肝心要は根と腸管—」という演題でご講演いただきました。ご講演では、持続的で健全な社会設計のために微生物の機能を活用することが重要であるという話題について、さまざまな観点から解説していただきました。腸内フローラが健康維持に果たす役割と、作物の生育に対する根圏微生物叢の類似性に着目され、有機水耕栽培系の微生物叢の解析をされている話題を伺い、今後、生物間相互作用についてのメタ解析がますます精力的に進められていくのではないかと気がしました。

次に、サントリービジネスエキスパート株式会社の中村典子先生に「青いバラ『APPLAUSE』の誕生—植物バイオの未来を切り拓く—」という演題でご講演いただきました。組換え作物の現状を解説していただき、現在、日本で商業栽培されている植物は『APPLAUSE』だけだということを知ることができました。また、普段あまり聞く機会のない許認可のお話を詳しくお聞かせいただき、これを得るためのプロトコルの作成から評価までどれほどの苦労があったかを伺い知ることができました。世界初の青いバラを日本国内の栽培、商品化された組換え植物の第一号として世に出したことは大変意義のあることだったと改めて認識いたしました。

その後、恒例の工場見学をさせていただきました。見学は丁寧なガイドさんの引率のもと、ホップの種類による香りの違いを体験させて頂くこともできたりして、初めてビール工場を訪れた学生達にも好評でした。個人的には、生樽にビールを詰める際は樽を逆さまにして下からビールを入れることを初めて知りました。締めくくりの試飲会は、工場で作成されたビールを美味しく頂きながらの賑やかな交流の場となりました。今後も醗酵学懇話会を、世代を超えた活発な議論の場としてご活用いただければと思います。次回、第102回醗酵学懇話会は、来年2月8日（金）月桂冠株式会社にて開催予定です。

(関西支部庶務幹事 岡澤 敦司)



京都大学 小川 順先生



サントリーホールディングス中村典子先生



見学会でのホップの香り体験



工場見学の様子



試飲会での原島会長からのご挨拶



試飲会の様子